

## **Meso iz pekaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gsvinjetine**
- **500 gkrompira**
- **300 gtikvica**
- **2 srednješargarepe**
- **100 gpancete**
- **1 veca glavicacrnog luka**
- **5 cenabijelog luka**
- **1 vezicaperšuna**
- **1 manjapavlaka za kuwanje**
- **100 gsira trapist**
- **1 velika kašikabiljnog zacina**

### **Priprema**

Meso i pancetu isjeci na kocke. Povrce isjeci na kolutove.

Pekac namazati uljem i u njega sipati isitnjeno meso, povrce i biljni zacin. Dobro izmiješati. Na kraju dodati jednu pavlaku za kuwanje.

Peci na 200 C 60 minuta. Pri kraju dodati rendani sir trapist. Kad je jelo gotovo servirati i uživati. Prijatno.

### **Savet**

Može se koristiti i drugo meso (piletina, teletina, junetina) šta ko voli.